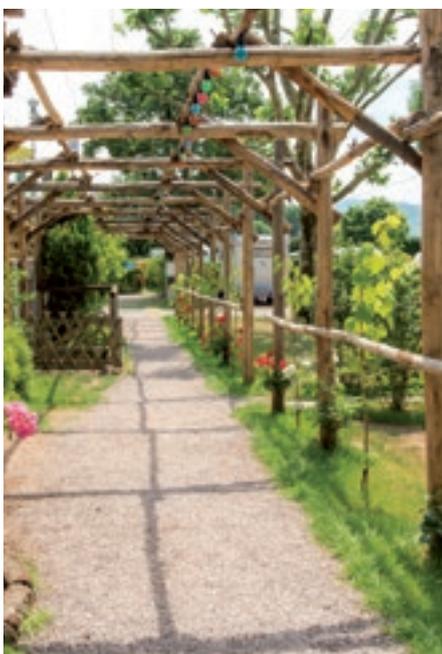


NACHHALTIGKEIT STEHT FÜR UNS AN ERSTER STELLE



Das Jahr 2017 war von der UN als Internationales Jahr des nachhaltigen Tourismus ausgeschrieben worden.

Dies nahmen wir als Ansporn unsere Camping-, Restaurant- und Einkaufsphilosophien zu überdenken und zu überarbeiten um diese der „Nachhaltigkeit“ näher zu bringen. So einiges konnten wir bereits in der letzten Saison umsetzen, doch der Weg ist noch weit und zum Teil leider auch steinig. Vieles von dem was wir uns vorgenommen haben hängt nicht alleine von uns ab. Wir sind abhängig von Lieferanten, Gesetzen und Bürokratie; und wir sind keine Spezialisten in Sachen Nachhaltigkeit. Auch wir müssen uns in den verschiedenen Bereichen erst erkundigen und informieren, was alles mög-

lich ist, welche Produkte und Installationen besser für unsere Umwelt sind und wie weit wir gehen können ohne unseren Gästen Komfort und Service vorzuenthalten.

Unser Ziel für diese und die nächsten Saisonen ist es, unser Konzept „Nachhaltigkeit“ weiter auszubauen und Sie, liebe Gäste, mit Hilfe von interessanten Filmabenden, Seminaren, Vorträgen und Workshops für dieses Thema zu sensibilisieren und zu inspirieren. Wir hoffen auf großes Interesse Ihrerseits, auf zahlreiche Teilnehmer an unseren Events und auf jede Menge Feedback und Vorschläge.

Inhalt

Rückblick auf 2017 – unser Probejahr in Sachen Nachhaltigkeit	2
Das Insektenhotel	3
Die Urban Gardening Lounge	4
Wie kommt gesundes Fleisch auf unseren Teller	5
Restaurant Moosbauer	6
Veranstaltungen 2018	8
Das Moosbauer ABC	9
Veranstaltungen in Südtirol	12
Einkauftipps für nachhaltiges Shopping	13
Wandertipps	14
Fahrradtouren	15
Schlechtwetterprogramm mit Kindern	16
Kinderseite	17
Aktivitäten für und mit Hunden	18
Was sie immer schon über Südtirol wissen wollten	19
Achtung Spannung	21

*Sei du selbst die Veränderung,
die du dir wünschst für diese Welt ...*

Mahatma Gandhi

Nachgefragt

Für ein erfolgreiches Projekt ist Feedback von mehreren Seiten sehr hilfreich. Kritik ist kein Feind, Kritik hilft Fehler zu erkennen und es besser zu machen. Wir haben deshalb nicht nur unsere Kunden und Gäste um ihre Meinung gebeten, sondern auch mal bei den Mitarbeitern und in der Chefetage nachgefragt. Was hat denn in unserem Probejahr 2017 richtig gut geklappt und was muss noch besser werden?

IM RESTAURANT sind der Servicechef und der Chefkoch gleichermaßen zufrieden mit dem Ablauf der letzten Saison. Die Zusammenarbeit mit dem Metzger, Alexander Holzner hat sehr gut geklappt, die Qualität des Fleisches war ausgezeichnet, so war es für den Koch auch kein Problem halbe Tiere einzukaufen und in leckere Speisen umzuwandeln. Ein Tagesgericht möchte der Chefkoch 2018 aber doch noch einführen, gerade um kleiner Teile, wie Filet und Leber, die nur eine geringe Portionsmenge ergeben, besser anbieten zu können. Das Gemüse vom Biobauern nebenan war sehr gut und frisch, jedoch leider nicht immer verfügbar.

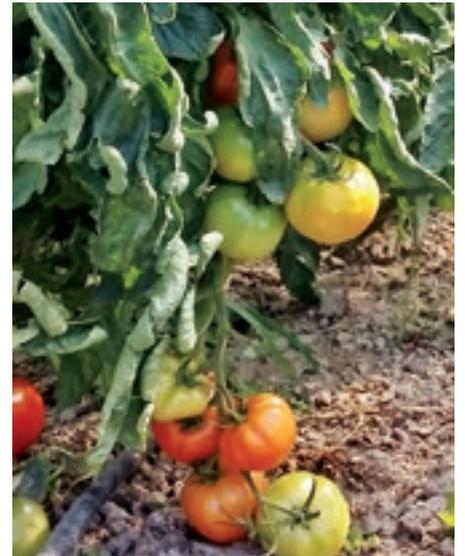
DIE MITARBEITER im Geschäft und an der Rezeption sind besonders begeistert von der Tatsache, dass seit der Wasserspender im Geschäft installiert wurde, sehr viel weniger Wasser in Plastikflaschen gekauft wurde, das sich auch auf unseren Plastikmüll positiv ausgewirkt hat. Auch bäuerliche Produkte und Wurstwaren vom Metzger wurden sehr gerne gekauft.



Den Verkauf von wiederverwendbaren Stoffbrotsäckchen möchten sie 2018 gerne noch ankurbeln, nicht dem Verkauf halber, sondern um den Verbrauch von Papiersäckchen fürs tägliche Frühstücksbrötchen zu reduzieren. Im Großen und Ganzen ist die Saison 2017 aber sehr gut über die Bühne gegangen und die Gäste waren sehr interessiert für unser Nachhaltigkeitskonzept.

DIE VERANSTALTUNGEN wurden 2017 unterschiedlich gut angenommen. Die gängigen Veranstaltungen wie die Genussmeile, die Kochkurse und die Verkostungen waren wie immer sehr gut besucht. Mit den neuen Events hatten wir im Frühling noch einige Startschwierigkeiten, wie z.B. mit den nachhaltigen Vortragabenden mit Menü. Die Nachhaltigkeit-Filmabende wurden trotz sehr interessanter Themen und preisgekrönter Filme nicht so gut besucht wie erhofft. 2018 werden wir aber trotzdem uns weiterhin bemühen, die Nachhaltigkeit und den Klimaschutz unseren Camping- und Restaurantgästen näher zu bringen, einfach weil diese Themen uns am Herzen liegen.

DAS SCHLUSSWORT HAT DIE CHEFE-TAGE. Mia und Klaus Egger sind positiv überrascht über den Verlauf der Probeseason und davon überzeugt, dass wir das Konzept der Nachhaltigkeit in den folgenden Jahren noch verbessern können. Z. B. sollten für die Küche nicht nur beim Rind und Kalbfleisch, sondern auch bei Huhn, Schwein oder Schaf ganze Tiere gekauft und verkocht werden. Die Urban Gardening Lounge bekommt eine Person, die sich um die Pflanzen kümmert und die Gäste über das Thema „Urban Gardening“ und die Ernte der reifen Früchte informiert. Auch unsere upgecyclten Hochbeete



müssen überdacht und verstärkt werden, da manche leider die Saison nicht überstanden haben. Die Audienz bei unserer Bienenkönigin und ihrem Volk muss gut geplant werden.



INSEKTENHOTEL

Was ist ein Insektenhotel?



Das Insektenhotel mit seinen Insekten unterstützt das Ziel, die Natur in all ihren wunderbaren Facetten zu erhalten. Aufgrund der stetigen Verstädterung unserer Erde wird der natürliche Lebensraum von Nützlingen wie Insekten immer weniger. Ein Insektenhotel kann diesem Prozess in einem Garten entgegenwirken. Als Nisthilfe im Frühjahr und Sommer, sowie auch als Überwinterungshilfe im Herbst und Winter, kann ein Insektenhotel verschiedenen Insekten und auch anderen Tierarten Unterschlupf bieten.

Vorteile von Insektenhotels für Ihren Garten:

Wildbienen, Wespen, Hummeln und andere nützliche Insekten werden zunehmend seltener in unseren Gärten und Städten gesehen. Sie finden immer weniger Nahrung und Unterschlupfmöglichkeiten. Dies hat verschiedenste Gründe: Zum einen wird die Natur immer stärker durch die Architektur verdrängt, wozu uns das menschliche Bevölkerungswachstum zwingt. Der potenzielle Lebensraum für Insekten verkleinert sich so immer stärker. Auch

die zunehmend, in vielen Gärten anzutreffenden, exotischen Pflanzenarten sind leider nicht geeignet für die Lebensgewohnheiten unserer heimischen Insekten.

Wildbienen und vielen anderen Hautflüglern dient dieses vielseitige, ausschließlich aus Naturmaterialien hergestellte Insektenhotel einerseits als Überwinterungshilfe in der herbstlichen und winterlichen Jahreszeit, sowie andererseits auch als Nisthilfe für verschiedene Arten, im Frühjahr und Sommer. Die Zimmer und Suiten der Insektenhotels können also von Insekten als heimeliger Unterschlupf in der kalten Jahreszeit genutzt werden, sowie in der wärmeren Jahreszeit zum Einnisten der Larven und Aufziehen ihres Nachwuchses. Insekten sind übrigens, oft viel zu wenig bekannt, in der Regel sehr friedliebend und ungefährlich gegenüber Menschen und Haustieren. Sie sind zudem für den Menschen äußerst nützlich. Sie ernähren sich nämlich in erster Linie von Schadinsekten. Daher sind bei der Nutzung von einem Insektenhotel in Ihrem Garten weitaus weniger umweltschädliche

chemische Gifte notwendig. Zum Beispiel fressen Insekten wie Florfliegen, Schwebfliegen oder auch Marienkäfer sehr gerne lästige Blattläuse, Schildläuse und Spinnmilben. So leistet ein Insektenhotel einen intelligenten und nachhaltig-umweltfreundlichen Beitrag bei der Schädlingsbekämpfung in Ihrem Garten. Ein weiterer Vorteil von einem Insektenhotel ist bedingt durch die Rolle der Insekten in unserem natürlichen Ökosystem. Viele Insektenarten (man denke zum Beispiel an die Wildbiene bzw. Solitärbiene) haben eine essentiell wichtige Funktion als Bestäuber von Pflanzen in Gärten, auf Wiesen sowie auch auf den Feldern der Landwirtschaft. Durch den Einsatz von einem Insektenhotel leisten Sie so auch Ihren ganz persönlichen Beitrag zur Erhaltung unseres Ökosystems. Zudem können Sie speziell in Ihrem Garten die Ernteerträge Ihres Obstes und Gemüses (und auch der Zierpflanzen) durch eine erhöhte Bestäubungsleistung von Wildbienen und Schmetterlingen erhöhen.

Im Hinblick auf die Erhaltung unserer Umwelt sollten wir uns hierbei den folgenden Satz vor Augen führen:

Wenn die Biene einmal von der Erde verschwindet, hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben.

Keine Bienen mehr, keine Bestäubung mehr, keine Pflanzen mehr, keine Tiere mehr, kein Mensch mehr.

(Albert Einstein)

Nicht zuletzt macht es auch viel Freude, zusammen mit Partner, Freunden oder Kindern die Welt der Insekten zu beobachten und zu studieren - in der Natur. (www.luxus-insektenhotel.de)

Die URBAN GARDENING LOUNGE

2017 weihte Familie Egger die gemütliche Urban Gardening Lounge ein. Doch was ist das eigentlich? Die UGL ist ein Hoch-Beet-Garten mit gemütlichen Polstermöbeln, alles aus upgecyclten Materialien, der zum Lernen, Verkosten, Ernten und Verweilen einlädt.

Der Begriff Urban Gardening kommt aus dem Bereich der Nachhaltigkeit. Er bedeutet „städtisches Gärtnern“, was so viel heißt, dass brachliegende Flächen, Verkehrsinseln aber auch Balkone, Terrassen und Innenhöfe begrünt werden. Der Zweck davon ist Kräuter, Blumen, Gemüse, Obst und Salate anzubauen und zu ernten und so auf lange Transportwege zu verzichten. Das hat eine Einsparung von CO²-Emissionen zur Folge, was sich positiv auf den Klimawandel auswirkt. Gleichzeitig erhitzen begrünte Flächen die Atmosphäre nicht wie es Beton und Asphalt tun und die Pflanzen wandeln CO² bekanntlich in Sauerstoff um.

Mit der Urban Gardening Lounge möchten wir unsere Gäste dazu inspirieren auch zu Hause ein wenig selbst

anzubauen. Ein frischer Salat aus dem Garten schmeckt ganz anders als jener aus dem Supermarkt, auch Tomaten, die unter der Sonne wachsen durften, sind geschmacksintensiver und auch gesünder. In Ihrem eigenen Garten können Sie selbst entscheiden welche Erde, Samen, Dünger oder Schädlingsbekämpfung Sie verwenden möchten. Viele Pflanzen kommen mit wenig Platz aus, andere brauchen etwas mehr, da sollte jeder selbst sehen wie viel Platz er für seinen eigenen Garten hat. Im Internet findet man viele interessante und einfallsreiche Beispiele wie man auch auf kleinsten Platz, kostengünstig, einen privaten Garten anbauen kann. Oder schlagen Sie bei der nächsten Kondominiums Versammlung vor den Innenhof, das Dach oder andere unbenutzte Flächen zu begrünen und so einen Gemeinschaftsgarten zu gründen, bei dem jeder mithilft und jeder ernten kann.

Schicken Sie uns ein Foto Ihres persönlichen Urban Garden.

Die schönsten und einfallsreichsten Ideen und Bilder werden wir gerne als Inspiration für andere Gäste auf unserer Webseite veröffentlichen.



Die Sendung mit der **Mau...** nein, Quatsch **Biene**



Heutiges Thema: So kommt gesundes Fleisch auf unseren Teller

Wir sind auf dem Steckerhof in Eppan. Das ist ein Bauernhof. Hier lebt und arbeitet Familie Gasser.



Das ist der Bauer. Der Bauer hat viel Arbeit um seinen Kühen gutes Futter geben zu können. Auf steilen Wiesen kann kein Traktor hin, da muss er sein Heu per Hand mit Hilfe von Sense und Rechen einholen. Das macht der Bauer aber gern für sein Vieh.



Das ist Luise, die Kuh. Luise schmeckt das hart erarbeitete Futter von der Wiese vorm Stall besonders gut. Aber um gesund und stark zu bleiben braucht sie manchmal auch ein paar Zusätze. Die bekommt sie vom Bauern persönlich verabreicht.



Das ist Alexander. Er ist Metzger. Da er seinen Kunden nur gutes und gesundes Fleisch anbieten möchte, besucht er seine Bauern und Tiere um ganz genau hinter die Kulissen zu blicken.



Das ist die Metzgerei vom Alexander. Hier werden die Tiere verarbeitet. Da wollen wir aber lieber nicht zugucken...



Das ist das Lieferauto vom Alexander. Mit diesem Auto kann er seine Kunden, wie den Moosbauer, schnell und persönlich beliefern.



In Thermoboxen wie dieser kommt das Fleisch eines halben Rindes in die Küche vom Moosbauer. Dort wartet bereits der Chefkoch Mahamud darauf.



Alexander und Mahamud zerlegen zusammen die großen Fleischstücke und Alexander erklärt Mahamud genau für welches Gericht er die einzelnen Teile verwenden kann und wie er sie am besten zubereitet.



Das ist Mia. Mia ist die Chefin beim Moosbauer. Mia und Mahamud kreieren zusammen die Menükarte. Das braucht seine Zeit, denn den Gästen soll schon beim Lesen der Karte das Wasser im Munde zusammenlaufen.



Nun steht Mahamud am Herd. Hier kocht er die leckeren Speisen frisch für den Restaurantgast. Dabei achtet er darauf, dass er keine Geschmacksverstärker und künstliche Aromen oder gehärtete Fette verwendet.



Mahlzeit und lasst es euch schmecken.

Restaurant Moosbauer geht weiter in Richtung Nachhaltigkeit - unsere Küchenphilosophie



Das Restaurant wurde in den letzten Jahren zu einem Hauptpfeiler in der Angebotspalette unseres kleinen Campingplatzes. Die Hochwertigkeit, die Bemühungen in Küche und Service haben sich auf die Entwicklung positiv niedergeschlagen. Die Küche ist schon länger regional und saisonal ausgerichtet. Es war Zeit auch hier den nächsten Schritt im Auftrag unserer Mission zu gehen. Unsere Küchenphilosophie seit 2017 nennt sich:

**„Zurück zu früheren Werten -
Back to the roots“**

Wir mussten das Rad nicht neu erfinden. Die Küche, die Rezepte vergangener Tage waren schon sehr nachhaltig. Die Menschen bezogen die Produkte aus ihrer Umgebung, waren auf saisonale Gegebenheiten angewiesen, für Geschmack und Herzhaftigkeit wurden natürliche Gewürze verwendet und schlussendlich wurde so viel wie möglich von den Produkten verarbeitet. Ob nun Fleisch, Fisch oder Gemüse; alles was man verwerten konnte wurde auch verwertet. Und so definieren auch wir unsere „nachhaltige“ Küche; nach diesen vier Grundpfeilern:

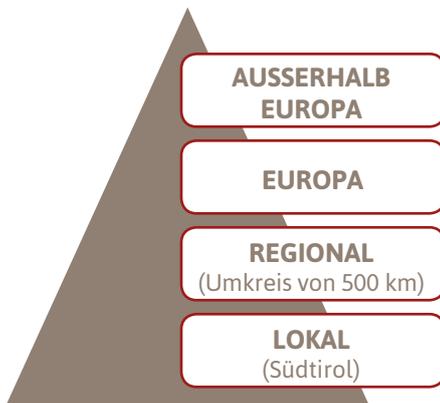
1. Lokal, regional und dann?

Was ist regional? Dazu gibt es keine allgemeingültige Definition. Was für



den einen regional ist, ist für den anderen lokal und für den Dritten international. Auch werden viele Produkte als regional verkauft, aber eigentlich

ist nur die Herstellung regional; das Grundprodukt, der Rohstoff kommt oft von weit her. Doch gleichzeitig könnten wir nie alle Menschen in unserem Land mit rein regionalen Lebensmitteln versorgen. Wir wollen dabei weder romantischen Illusionen nachhaken, noch „immer alles zu jeder Zeit“ anbieten. Aus diesen Überlegungen heraus, versuchen wir die Produkte zu allererst in Südtirol zu finden sind; wenn wir dort nicht fündig werden, ist unsere "Regionalität" ein Umkreis von 500km; der Alpenraum. Erst dann werden, im Ausnahmefall, auch Produkte außerhalb unserer "Region" bezogen.



2. Saisonal

Saisonal kochen ist fein, gut und richtig. Und nachdem wir nicht die Herausforderung des Kochens im Winter haben, können wir hier auch sehr gut unser Menu damit bespielen. Ob Obst, Gemüse oder sonstige Zutaten, diese finden Sie bei uns zur richtigen Zeit des Jahres am Teller. Sollte etwas mal von weiter herkommen, zählt die Saison und Anbauweise am Ursprungsort.

3. Ehrlich und Natürlich

Am Ort des Rohstoffes, am Ort der Produktion, in der Verarbeitung. Überall können Arbeitsbedingungen Lebensmittel verbessern oder verschlechtern. Bio und Fair Trade sollten Standard sein, auch wenn die Diskussion über einzelne Aspekte davon immer noch sehr schwierig ist. Wir versuchen beim Einkauf mittels Hausverstand vorzugehen. Ein lokales Produkt, wenn auch konventionell, ist uns oftmals lieber, als ein Bio Produkt von sehr weit her. Die-

sem täglichen Ringen stellen wir uns aber und testen die Grenzen täglich aufs Neue. Wo wir aber sehr wohl unseren „gesunden“ Beitrag leisten können, ist schlussendlich in der Küche. Wir garantieren unseren Gästen, dass wir keinerlei Geschmacksverstärker benutzen.

4. „NOSE to TAIL“ –

„Von der Nase bis zum Schweif“, so heißt der neue (alte) Trend der nachhaltigen Küche. „Ein Tier schenkt uns mehr als nur sein Filetstück“, unterstreicht auch Alexander Holzner, unser Metzger des Vertrauens. „Das Filetstück macht nur rund 2 Prozent des Tieres aus und ist bei Weitem nicht das einzige hochwertige Fleischteil. Alles, was Tiere uns geben, ist edel und wertvoll. Es kommt nur auf die Zubereitung an. Wer glaubhaft von regionaler Küche und Zutaten sprechen will, muss eine ganzheitliche Verwertung praktizieren. Das wussten auch schon unsere Großeltern.“

Die enge Zusammenarbeit unserer Küchenmitarbeiter mit unserem Metzger gab uns die Möglichkeit, dieses aufwendige, aber absolut notwendige Projekt anzugehen. Alles wird frisch zubereitet und ist nur begrenzt erhältlich: Ist ein Teil des Tieres aufgebraucht, kommt es vom Menü. Dies deshalb, weil nicht mehr Fleischstücke nach Kilogramm eingekauft werden,

sondern ganze, halbe oder geviertelte Tiere. Nur so kann dieses Nachhaltigkeitskonzept funktionieren. Und es bietet nicht nur den Restaurantgästen, sondern auch uns die Möglichkeit, ständig neue Gerichte zu entdecken und zu verkosten.

Bis auf "NOSE to TAIL" gilt unsere Küchenphilosophie natürlich auch für unsere Pizza aus dem Holzofen.

PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

Bei so viel Regionalität, darf natürlich ein Stückchen Italien nicht fehlen. Mit Originalteig oder als Dinkel- oder Hanfvariante bäckt unser Pizzaiolo den beliebten Fladen immer frisch im Holzofen. Wer nicht im Restaurant speisen möchte, kann die Pizza auch gerne als Take Away bestellen.

Pizza Take Away

Jedes Jahr werfen wir enorme Mengen an Pizzakartons weg, dies möchten wir vermeiden. Bringen Sie bitte, der Umwelt zu Liebe, Ihren Teller für den Transport Ihrer Pizza mit, oder wir leihen Ihnen gerne einen Restaurantteller, und Sie bezahlen 0,50 € weniger pro Pizza.



INSPIRATION – unsere Veranstaltungen

Wie jedes Jahr haben wir uns auch für diese Saison interessante und inspirierende Events und Veranstaltungen einfallen lassen.

Lernverkostungen

Bei Wein, Speck, Bier, Honig, Apfelsaft oder Käse ist für jeden Geschmack was dabei. Bei den wöchentlichen Veranstaltungen im LernKeller können Südtiroler Qualitätsprodukte verkostet und gekauft werden und Sie erfahren Wissenswertes über das Produkt und seine Entstehung.



Filmabende

Beim wöchentlichen Filmabend zeigen wir Ihnen Eindrücke aus Südtirol, Erzählungen vom „Landl“, historische Hintergründe der Südtiroler Geschichte: globale Filme mit Nachhaltigkeitsscharakter.

Grillkurse etwas anders (mit MIG)

Seit 2016 veranstalten wir am Platz nachhaltige Grillkurse für Campinggäste und Auswertige in Zusammenarbeit mit MIG – Männer im Glutrausch. Das besondere an den Kursen ist, dass es nicht nur um die Techniken geht, sondern auch um die Lebensmittel, um das ganzheitliche Tier, um den Respekt davor.

Bienen

Lernen Sie unsere hauseigenen Bienenvölker kennen und erfahren Sie warum diese kleinen Lebewesen so wichtig für das Überleben von Mensch und Tier sind.

Knigge – Spaß an Respekt und Höflichkeit

Was hat Freiherr Adolph Knigge mit Nachhaltigkeit zu tun? Unserer Meinung nach viel, denn Nachhaltigkeit hat sehr viel mit Respekt, Achtung und Wertschätzung zu tun. Und was sind konkrete Anwendungen dafür? Eben der Umgang miteinander. Die Höflichkeit, Achtsamkeit, aber auch Freude im gegenseitigen Umgang miteinander. Wo könnte man diese Tugenden besser spielerisch lernen, als bei einem Knigge Kurs. Benimm-Regeln als Basis menschlicher Zusammenarbeit. Diesen Ansatz finden wir spannend und möchten ihn in Kombination mit einem genussvollen Essen anbieten. Dann wird das Lernen gleich noch angenehmer.

Bier selbst gebraut

Auch dieses Jahr ein weiteres Highlight: „Bier selbst gebraut“ – Lernen Sie wie Sie zuhause Ihr eigenes Bier herstellen können und überraschen Sie Freunde und Bekannte.

Bierverkostung

Biersommelier Mia Egger entführt sie einmal wöchentlich in die Welt der Biere. Hierbei kommen nicht nur Südtiroler Biere zum Einsatz, sondern auch Spezialitäten aus anderen Ländern. Erfahren Sie was Craft-Beer ist und entdecken Sie Biere aus Belgien und Italien (auf Anfrage, min. 4 Teilnehmer).

Genussmeile

Zwar fast schon ein Klassiker, aber immer ein Genuss. Die Genussmeile, vor-



raussichtlich im Mai, wo viele unserer Produzenten direkt vor Ort, am Platz, Ihnen Südtiroler Köstlichkeiten und Handwerkskunst näher bringen werden. Selbstverständlich zum direkt verkosten und auch zum Kaufen.

Speisen ganzheitlich erleben (mit Ökoinstitut)

2017 veranstalteten wir in Zusammenarbeit mit unserem Metzger des Vertrauens und dem Ökoinstitut Südtirol vier Vortragabende mit dazu passendem Menü zum Thema „From Nose to Tail“. Während Alexander Holzner, von der gleichnamigen Dorfmetzgerei in Lana, über die Zustände in der Fleischproduktion, die fatalen Hintergründe der Tierhaltung und die Lichtblicke in der neuen Gesetzgebung sprach, durften die Zuhörer ein leckeres, dem Thema abgestimmtes Menü genießen, welches unser Chefkoch Mahamud extra dafür zubereitet hatte. Dazu angepasste Biere bzw. Weine. Da diese Abende sehr gut bei den Einheimischen und Campinggästen ankamen und das Thema uns sehr am Herzen liegt, werden wir auch 2018 diese Art von Menüabenden in unserem Restaurant Moosbauer veranstalten.

Geplante Seminare und Workshops für das Jahr 2018

In den nächsten Jahren möchten wir unser Lernprogramm und den Veranstaltungskalender immer weiter in Richtung Nachhaltigkeit lenken. Hierfür planen wir Vorträge über die Wichtigkeit der Biene, Workshops zum Thema „Urban Gardening“ - wie pflanze ich auf kleinstem Raum mein eigenes Gemüse an und Seminare zu verschiedenen Themen im Bereich der Nachhaltigkeit. Lassen Sie sich überraschen.

CAMPING MOOSBAUER

von A bis Z

A

APOTHEKE

Gemeinde Apotheke
(1,5 km vom Platz entfernt) – Giacomo-Puccini-Allee, +39 0471 971162
Apotheke Gries
(3 km vom Platz entfernt) – Telser Galerie 8, +39 0471 285096
Für Turnusapotheken fragen Sie bitte an der Rezeption nach oder unter www.provinz.bz.it Turnusapotheken in die Suche eingeben.

ÄRZTLICHE BETREUUNG

erhalten Sie am unbürokratischsten in der Erste Hilfe Abteilung des Regional-Krankenhauses, 800 m vom Campingplatz entfernt. Schneller geht es im neu eingerichteten Trauma-Center der Marienlinik. Claudia-De-Medici-Str. 2, geöffnet von 0 bis 24 Uhr, Tel. 0471 310 680

AUSZEICHNUNGEN

Es ist unser Motto, unseren Gästen das Bestmögliche zu bieten. Um uns selbst immer wieder anzuspornen, beteiligen wir uns an den verschiedensten Wettbewerben und Zertifizierungen und lassen unser Angebot laufend von unabhängigen Prüfern bewerten.

IM JAHR 2007...

...konnten wir erfolgreich das Projekt ECOCAMPING abschließen und erhielten die Auszeichnungen ECOCAMPING Umweltmanagement.
...kamen wir von 90 Teilnehmern unter die sechs Bestplatzierten beim Südtiroler Umweltpreis.



2010...

...erhielten wir den ADAC Camping Caravaning Award für unser LernCamping® Konzept.
...wurden wir auf den 4. Platz in der Caravaning Leserwahl für den „sympathischsten Traditionsplatz“ gewählt.
...wurden wir von den Nutzern des Internetbewertungsportal Zoover zum besten Platz in der Region ausgezeichnet.
...erhielten wir vom ECC-Campingführer die Höchstbewertung als Spitzenplatz.

2013...

...erhielten wir den Europapreis des Deutschen Camping Clubs, ein Qualitätssiegel, welches einigen wenigen Campingplätzen verliehen wird.

2014...

...von den über 24.000 Nutzern des Internet-Campingführers camping.info wurde unser Campingplatz unter die 100 Besten in ganz Europa gewählt. Vielen Dank an Sie, liebe Gäste!

2014/2015...

...wurde unser Campingplatz von den Nutzern des Internet-Campingführer www.camping.info unter 24.879 Campingplätzen in Europa unter die Top 100 gereiht. Vielen Dank an Sie, liebe Gäste!

2016...

...erhielten wir die Auszeichnung zum Exellent Place von LandYachting und wurden mit green energy ausgezeichnet.

2017...

...wurde unser Campingplatz von camping.info als einer der besten 100 Campingplätze Europas gekürt.
...erhielt der Moosbauer eine Auszeichnung als „100% klimaneutrales Unternehmen“
...wurden unser Campingplatz mit 6/6 Sternen von Holiday Check ausgezeichnet.
...bekamen wir zum 6. Mal in Folge ein „Ausgezeichnet“ von ECOCAMPING

ABFALL (RECYCLING)

Bitte beachten Sie die Informationen

bezüglich der Mülltrennung. Wiederverwertbar werden können: GLAS, METALL, PAPIER, PLASTIK, KARTON, BATTERIEN, GASKARTUSCHEN, ASCHE. Die Restmülltonnen sowie die Glocken für die Abfalltrennung finden Sie bei der Ausfahrtsstrasse auf ca. halber Strecke.

AUTOVERMIETUNG

Avis - Galvanistr.1 (Bozen) – 0471 212560

B

BUS (ÖFFENTLICHE VERKEHRSMITTEL)

Direkt an der Zufahrt des Campingplatzes befindet sich die Bushaltestelle der Linie BOZEN-MERAN. Stündlich fährt ein Überlandbus vorbei, der Sie ins Zentrum von Bozen oder Meran bringt. Die genauen Fahrzeiten erfahren Sie an der Rezeption.

BUSREISEN

In Zusammenarbeit mit MARTIN REISEN können wir Ihnen wunderschöne und interessante Busfahrten anbieten. Lassen Sie sich steuern und in die schönsten Gebiete Südtirols sowie in italienische Kunststädte führen! Dolomiten, Seiseralm, Cortina, Gardasee, Venedig, Verona... Und das Tollste: Sie buchen bei uns und steigen direkt an der Einfahrt unseres Campingplatzes zu.

E

E-BIKE

Um Südtirol schneller mit dem Rad zu erkunden, können Sie unsere zwei E-Bikes gegen eine Halbtages oder Tagesgebühr ausleihen.

F

FAHRRADVERLEIH

Zum Fortbewegen auf zwei Rädern stellen wir unseren Gästen einen kostenlosen Fahrradverleih zur Verfügung. Die Citybikes können bei Bedarf zusammen mit Sicherheits-



schloss an der Rezeption ausgeliehen werden.

FERNSEHANSCHLUSS, DIGITALER

Seit 2010 verfügt jeder unserer Stellplätze über einen digitalen TV-Anschluss. Sei es für DVB-S (digitales Fernsehen über Satelliten) sowie auch für DVB-T (digitales Fernsehen über den terrestrischen Empfang). Sollten Sie also mit Ihrer Sat-Antenne kein Signal empfangen, schließen Sie einfach Ihr Fernsehkabel an unsere Anlage an. Den Kabel mit dem F-Connector (Schraubverschluss) für DVB-SAT schließen Sie an Ihren Receiver an oder den normalen Antennenkabel an Ihren Fernseher für den DVB-T-Empfang. Somit bleiben Ihnen alle Ihre eingestellten Sender Ihres Receiver erhalten. Adapterstücke, sowie Fernsehkabel, bekommen Sie an der Rezeption.

FERNSEHER

An der Rezeption können Sie sich gegen eine geringe Leihgebühr einen Fernseher oder Receiver ausleihen.

G

GOTTESDIENST IN DEUTSCHER SPRACHE

Katholische Kirche
Samstag/Vorabendmesse
19.00: Gries, Stiftspfarrkirche
Sonntag
7.00: Dom; Gries, Stiftspfarrkirche
9.30: Gries, Stiftspfarrkirche
10.00: Dom
11.00: Gries, alte Pfarrkirche (außer
15. Juni bis 15. September)
Evangelische-Lutherische Gemeinde
Bozen
10.00: jeden Sonntag, Col di Lana
Straße 10

GRILLEN

Das Grillen gehört zum Camping wie die frische Luft. Aus diesem Grund ist Grillen erlaubt, offenes Feuer allerdings nicht. Und falls Ihr Grillfeuer den Nachbar einräuchert, ist es selbstverständlich, dass Sie ihn zu einer Grillwurst einladen.

GESCHÄFT

Unser Geschäft ist 7 Tage der Woche (auch an Feiertagen), von 8 bis 21 Uhr durchgehend geöffnet. Morgens gibt es täglich frische Brötchen und

die aktuelle Tageszeitung. Außerdem finden Sie in unserem Geschäft eine gute Auswahl an heimischen Produkten wie Weine, Gemüse und andere Spezialitäten.

H

HUNDE AM PLATZ

Hunde sind am Platz gerne willkommen. Bitte denken Sie aber daran, dass sie innerhalb des Geländes immer an der Leine zu führen sind. Am Ausgang des Campingplatzes stehen Ihnen kostenlos Hundetüten für die Entsorgung des „Unvermeidlichen“ zur Verfügung. Für eine willkommene Abkühlung während der heißen Tage sorgt die Hundedusche bei den Sanitäranlagen.

I

INTERNET

Auf dem ganzen Platz haben Sie die Möglichkeit, kostenlos über WLAN einen Internetzugang zu bekommen oder Sie nutzen unseren Internet-Point in der Rezeption. High-Speed-Internet kann gegen Bezahlung gebucht werden.

K

KASSAZEITEN

Bezahlen können Sie von 8.00 bis 10.00 vormittags oder von 18.00 bis 19.00 abends. Da morgens immer viele Abreisen stattfinden, empfehlen wir Ihnen, schon am Abend vorher die Rechnung zu begleichen.



N

NACHHALTIGKEIT

2017 wurde „Nachhaltigkeit“ steht bei uns an erster Stelle“ zu unserem Leitsatz. Wir arbeiten fest daran das Unternehmen Moosbauer in all seinen Bereichen immer weiter in diese Richtung zu lenken. Das ist nicht immer ganz einfach, da der Begriff „Nachhaltigkeit“ nicht eindeutig definiert ist. Mit Klima- und Umweltschutz, durch Sensibilisierung unserer Gäste für dieses Thema und mit Hilfe der Gemeinwohloökonomie versuchen wir unsere Erde ein klein wenig zu unterstützen.

NACHTRUHE

Ab 23 Uhr bitten wir um absolute Nachtruhe.

NOTFALL

Die allgemeine Notrufnummer in Italien lautet 112

P

PARKPLÄTZE

Die Autos werden ausschließlich auf den Stellplätzen untergebracht. Die Parkplätze am Eingang des Campings sind für Kurzparker und Restaurantgäste reserviert.

POST (ABGEHENDE)

Die Post wird täglich abgeholt. Der Postkasten befindet sich zwischen der Tür der Rezeption und der des Geschäftes.

R

RESTAURANT UND PIZZERIA

MOOSBAUER

Genießen Sie italienische und Südtiroler Gericht zubereitet aus regionalen und saisonalen Qualitätsprodukten. Erlesene Weine und Biere runden die Speisen ab. Die leckere Holzofenpizza gibt es auch mittags und als Take away. Die Öffnungszeiten und die aktuelle Speisekarte finden Sie am Infobrett am Eingang des Restaurants. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

RESTAURANTS IN DER UMGEBUNG

Buschenschank Noafer (einfach)

Entfernung vom Platz: Schöner (steiler) Wanderweg zum Bu-

schenschank direkt vom Platz. Ca. 1,5-Stunden-Wanderung. Für die genaue Wegbeschreibung wenden Sie sich bitte an die Rezeption. Geöffnet: von Mitte September bis Mitte Juni – Dienstag Ruhetag – Kontakt: 0471 - 266539

Buschenschank Steidlerhof (einfach)
Entfernung vom Platz: Befindet sich auf der gegenüberliegenden Seite der Stadt Bozen. Steile, enge Zufahrt, ca. 5 km entfernt. Geöffnet: Im Frühjahr von Do bis So, 12.00 bis 24.00, (Mo, Di, Mi geschlossen) // Im Herbst Mi und Do, 17.00 bis 24.00. Fr bis So, 12.00 bis 24.00. (Mo, Di geschlossen) Kontakt: 0471 - 973196

Restaurant Vögele (raffiniert)
Entfernung vom Platz: Befindet sich in der Altstadt von Bozen. Bequem mit dem Bus vom Campingplatz aus zu erreichen. Geöffnet: Sonntag Ruhetag – Kontakt: 0471 - 973938

Restaurant Eberle (raffiniert)
Entfernung vom Platz: Befindet sich auf der gegenüberliegenden Seite der Stadt Bozen. Steile, enge Zufahrt. Ca. 5km entfernt. Geöffnet: Sonntag Abend ab 17 Uhr geschlossen – Kontakt: 0471 976125

Ansitz Pillhof (exclusiv)
Entfernung vom Platz: Befindet sich in Frangart auf dem Weg nach Eppan. 5km vom Platz entfernt. Geöffnet: Montag bis Freitag von 11 bis 23 Uhr; Samstag von 11 bis 15 Uhr; Samstag Abend und Sonntag sowie Feiertage Ruhetag – Kontakt: 0471 633100

Restaurant Batzenhäusl (rustikal mit eigenem gebrauten „Bozner Bier“)
Entfernung vom Platz: Befindet sich in der Altstadt von Bozen. Bequem mit dem Bus vom Campingplatz zu erreichen. Geöffnet: kein Ruhetag, 11 bis 1 Uhr Kontakt: 0471 050 950

Restaurant Haselburg (exclusiv)
Entfernung vom Platz: Befindet sich am Berghang südlich von Bozen. Ca. 6 km entfernt. Geöffnet: ganztägig ab Mitte März Kontakt: 0471 - 402130

Fischbänke
Eigentlich kein Restaurant, aber unbedingt einen Besuch wert. Die sicherlich originellste Kneipe von Bozen befindet sich bei den Marmortischen der ehemaligen Fischverkaufsstände. Da es außer Sonnenschirmen kein Dach über dem Kopf gibt, tischt Cobo, Lebenskünstler, Maler und Gastronom, nur von Mitte April bis Mitte Oktober auf. Samstag Abend und Sonntag Ruhetag. Dr.-Streiter-Gasse 28

REZEPTION
Unsere Rezeption ist täglich von 8.00 bis 21.00 geöffnet. Für alle Informationen oder Anregungen ist die Familie Egger und ihr Team jederzeit für Sie da.

S

SALZWASSERPOOL
Unser Badewasser im Schwimmbad wird mit einer gewissen Menge an Kochsalz angereichert, was zu einer deutlichen Verbesserung des Badeerlebnisses führt, da diese Salzkonzentration in etwa jener des menschlichen Körpers entspricht. Die Hygienisierung des Beckens erfolgt über das Elektrolyseverfahren.

T

TAXI
Bus verpasst? Über die Nummer 0471-981111 können Sie sich ein Taxi bestellen. Meistens antwortet die automatische Taxivermittlung. Die nette Dame auf dem Band fragt Sie zuerst in Italienisch und dann in Deutsch nach Ihrer Adresse. Es reicht völlig, wenn Sie „Camping Moosbauer“ sagen. Danach müssen Sie kurz in der Warteschleife warten (ein Taxi wird für Sie ausgewählt) und dann bekommen Sie mit der Taxinummer und der Ankunftszeit des Taxis die Bestätigung. Diese müssen Sie dann noch mit „Ja“ bestätigen. Leider ist es in Bozen nicht möglich ein Taxi vorzubestellen. Falls Sie das Taxi zu einer ganz bestimmten Zeit wünschen, empfehlen wir, eine halbe Stunde vorher anzurufen. Im Normalfall kommt ein Taxi innerhalb von 5-15min.



TELEFON
Ein öffentliches Telefon steht Ihnen in der Rezeption von 8.00 Uhr bis 21.00 Uhr zur Verfügung.

TISCHTENNIS
Unsere Tischtennisplatte steht allen frei zur Verfügung. Tischtennisschläger und Bälle können gegen Kautions an der Rezeption ausgeliehen werden.

TROCKNER
Ein Trockner steht 24 Stunden zu Ihrer Verfügung. Trocknermünzen erhalten Sie im Geschäft.

W

WASCHMASCHINEN
Zwei Waschmaschinen stehen 24 Stunden zu Ihrer Verfügung. Waschmünzen bekommen Sie im Geschäft.

WASSER
An allen Wasserstellen des Platzes steht Ihnen Trinkwasser zur Verfügung.

WASSERSPENDER
Im Geschäft, neben der Brottheke, finden Sie einen Wasserautomaten der sowie stilles Wasser als auch Sprudelwasser spendet. Hier dürfen Sie Ihre Flaschen auffüllen und somit Plastikmüll vermeiden. Das stille Wasser ist gratis. Im Geschäft haben wir auch Mehrwegflaschen zum Mieten oder Kaufen für Sie.

Z

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN
Wir akzeptieren EC-Karte, Visa und MasterCard, natürlich auch Bargeld.

++ MÄRKTE ++

OBSTMARKT

MO - SA von ca. 8.00 - 19.00

KRÄMERMÄRKTE

Montag: Bozen - Don Bosco
St. Pauls/Eppan

Dienstag: Bozen – Piacenza-
straße und
Haslacher Straße
St. Michael/Eppan
St. Jakob/Leifers

Mittwoch: Kaltern
Klobenstein/Ritten

Donnerstag: Bozen – Rovigostraße

Freitag: Meran – Praderplatz
Lana

Samstag: Bozen – Siegesplatz

BAUERNMÄRKTE

von 7.30 - 13.30 Uhr

Dienstag: Europaallee,
Mazziniplatz, Rathausplatz

Freitag: Rathausplatz, Don Bosco
Platz, Claudia Augusta Straße

Samstag: Matteottiplatz

MARKUSMARKT IN AUER

Die idyllische Ortschaft Auer in Südtirols Süden organisiert alljährlich den traditionellen Markusmarkt. Der Markt ist für Touristen ebenso wie für die Einwohner immer wieder ein Event. Immerhin reichen seine Ursprünge bis ins 18. Jahrhundert zurück. Seit jeher wird der Markt am 25. April veranstaltet.

LANGE EINKAUFABENDE MIT RAHMENPROGRAMM

In den Monaten Juli und August veranstalten zahlreiche Südtiroler Gemeinden lange Einkaufsabende mit Musik und Unterhaltung. Nähere Infos erhalten Sie an der Rezeption oder an der Infotafel.

Die Informationen zu den optimalen Busverbindungen hin zu den Märkten erfahren Sie an der Rezeption. Die Märkte in Bozen sind alle auch mit dem Fahrrad in 10 bis 25 Minuten zu erreichen (Distanz zwischen zwei und fünf km).



Foto: IDM Südtirol/Helmuth Rier

DAS SOLLTEN SIE NICHT VERPASSEN...

...neben den vielen Veranstaltungen, die Sie direkt am Campingplatz besuchen können, gibt es einige Termine, die Sie sich unbedingt notieren sollten:

BOZNER BLUMENMARKT

Seit über 125 Jahren verwandelt sich der Waltherplatz am 30. April und 1. Mai für zwei Tage in ein Meer von Farben und Düften.

GENUSSFESTIVAL IN BOZEN

Mitte/Ende Mai 2018

Bei diesem Highlight für die Sinne werden typische Südtiroler Produkte direkt von den Produzenten präsentiert und verkauft. Konzerte, Kochshows, Kurse und andere Veranstaltungen machen das Festival komplett.

www.genussfestival.it

NACHT DER KELLER

Die sonst verschlossenen Keller der Südtiroler Weinstrasse werden am 09. Juni 2018 geöffnet und die noch jungen Weine aufgeschenkt. Man zieht sozusagen von Keller zu Keller und kann für sich selbst das beste Tröpfchen „suchen“.

SÜDTIROLER ERDBEERFEST IM MARTELTAL

Am letzten Wochenende im Juni wird die rote Beere zwei Tage lang gefeiert mit Anschnitt der Riesenerdbeertorte, Krönung der Erdbeerkönigin, Frühshoppen, viel Musik und Unterhaltung für Groß und Klein.

SÜDTIROL JAZZFESTIVAL

Ein ganz außergewöhnliches Erlebnis für's Ohr, für's Auge, für's Gemüt. An verschiedensten Orten – in Museen, Schlössern, auf Almen und Pässen – spielen vom 26.06. bis zum 08.07.2018 junge Talente gemeinsam mit etablierten Stars der Welt des Jazz 10 Tage lang und sorgen für unvergessliche Momente.

www.suedtiroljazzfestival.com

FESTIVAL TANZ BOZEN/ BOLZANO DANZA

In der zweiten Juli-Hälfte 2018 bewegt sich Bozen zur Musik. Internationale Tanzgruppen treten nicht nur auf der Bühne, sondern auch in den Straßen Bozens oder an Schauplätzen außerhalb der Stadt wie auf dem Ritten oder auf Kohlern, auf.

ST. MAGDALENA KIRCHTAG

Am 22. Juli wird zu Ehren der Dorfpatronin in St. Magdalena der traditionelle Kirchtag abgehalten. Der im Herbst eingekelterte Wein wird nun in den verschiedenen Weinhöfen und den aufgebauten Festständen aufgeschenkt.

LORENZINACHT

Am 10. August, wenn die Sternschnuppen den Nachthimmel füllen, schenken Weinbauern und Kellereien ab 18 Uhr unter den Bozner Lauben die neuen Weine zum Verkostungspreis auf.

ERNTEDANKFEST

Mitte/Ende Oktober 2018 bieten über 30 Direktvermarkter auf dem Bozner Waltherplatz alle möglichen bäuerlichen Erzeugnisse an, von hausgemachten Säften, Tees, Honig, Milchprodukten, Obst und Gemüse. Die richtige Gelegenheit, um sich mit genügend Vorrat für den kommenden Winter einzudecken.



NACHHALTIG EINKAUFEN IN SÜDTIROL

Bozen / Altstadt

Novo – verpackungsfreier Bio-Supermarkt

Bei NOVO finden Sie alles für Ihren Wocheneinkauf — umweltfreundlich, biologisch und möglichst verpackungsfrei. Außerdem möchten sie einen Raum schaffen, der die Menschen dazu inspiriert, bewusst besser zu leben.

Bozen / Gries

Pro Natura Biofachgeschäft: verkauft Kinder- und Damenmode der Marke „Cora Happyware“

Bozen / Rentsch

Naturalia: Neben biologischen Lebensmitteln gibt es auch Bücher, Haushaltsartikel und eine große Auswahl an Kosmetik- und Hygieneartikeln.

Bozen / Lauben

Porticus P8: verkauft eine Auswahl von Damen und Herren Kleidung der Marke Re-Bello.



Porticus P8

Bozen und Meran / Zentrum

Pur Südtirol: hier werden Südtiroler Produkte von Klein- und Bergbauern verkauft, wie Wein, Honig, Käse, Speck, Marmeladen, Säfte, Naturkosmetik und und und.



Pur Südtirol



Pur Südtirol

Bozen / Matteotti-Platz 2

Akrat: Sozialgenossenschaft für kreative Freiwillige. Hier werden upgecycelte Möbel, Kleidung aus 100% recycelten Stoffen und andere Unikate hergestellt und verkauft.



Akrat

Neumarkt / Lauben

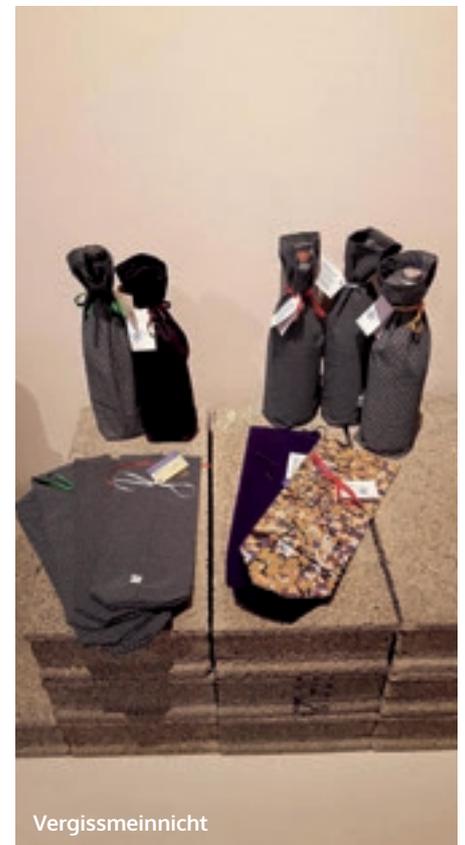
Ethica – Organic Bio Fashion: verkauft Damen- und Herrenmode, Unterwäsche, Accessoires und Yoga-Bekleidung verschiedener Bio- und fair trade Marken.



Ethica

Bruneck / Altstadt

Vergissmeinnicht: die Sozialgenossenschaft für Grenzgänger bietet gehäkelte Handtaschen, hochwertige Ponchos aus Walkstoffen und Kaschmir, Taschen aus recycelten Planen vom MessnerMountainMuseum und Kunstinstallationen, Schürzen und Brotkörbe aus Hanf und vieles mehr.



Vergissmeinnicht

Wanderungen und Freizeitangebot

Rundtour am Kohlerer Berg – Ausflugsziel über Bozen

Die Familienwanderung inklusive der ältesten Seilbahn der Welt von Bozen auf den Kohlerer Berg

Dauer	Strecke	Höhenmeter	max. Höhe
3:30 h	9.2 km	440 hm	1.555 m

WEGBESCHREIBUNG

Ausgangspunkt dieser Wanderung ist die Bergstation der Seilbahn in Kohlern (1135 m). Wir schlagen jetzt den Europäischen Fernwanderweg E5 ein und folgen der M 4 zuerst nach Herrenkohlern mit der Kirche Maria Himmelfahrt und dann weiter über die Waldhänge eben und leicht aufwärts zur Wolfstalalm (1340 m; – 40 Minuten). Die Straße wird jetzt ein bisschen steiler und führt in ca. 30 Minuten zum „Toten Moos“. Wir wenden uns jetzt nach rechts und wandern über den Weg Nr. 1 leicht ansteigend in Richtung Klausalm (1528 m). Über einen Hügel und die Forstraße geht es bergabwärts. Immer wieder führen von der Straße kleine Pfade weg, welche die zahlreichen Kurven abkürzen. In etwa einer Stunde erreichen wir so vom „Totem Moos“ den Gasthof „Schneiderwiesen“ (1372 m). Über den Weg Nr. 1 geht es weiter in Richtung Bauernkohlern und wieder zurück zur Seilbahn.

Eislöcher und Gleifkirche in Eppan – Frösteln mitten im Sommer

Die Rundwanderung führt von St. Michael zum Naturphänomen Eislöcher und vorbei an der Gleifkirche wandert man wieder zurück nach Eppan.

Dauer	Strecke	Höhenmeter	max. Höhe
2:00 h	6.1 km	230 hm	649 m

WEGBESCHREIBUNG

Ausgangspunkt der Rundwanderung ist der Dorfkern von St. Michael/Eppan. Zunächst folgt man dem Weg Nr. 540 rund 500 m in südliche Richtung



und nach etwa 10 Minuten biegt man links ab und folgt der Wegmarkierung 7A in westliche Richtung. Nach ca. 45 Minuten erreicht man die Eislöcher. Der Weg führt weiter, Wegmarkierung 7A folgend bis zum Gasthof Steinegger und von hier aus folgt man dem Weg 8B vorbei an der Gleifkirche wieder zurück zum Ausgangspunkt.

Hanicker Schweige – urige Almhütte unter senkrechtem Fels

Eine lohnenswerte Wanderung unterhalb des Rosengartens (Laurinswand) und in unmittelbarer Nähe der berühmten Vajolettürme. Vom Nigerpass wandert man zur Haniger Schweige und steigt dann über weite Wiesen und schöne Wälder hinunter nach St. Zyprian in Tiers.

Dauer	Strecke	Höhenmeter	max. Höhe
3:15 h	10.8 km	370 hm	2.003 m

WEGBESCHREIBUNG

Den Ausgangsort Nigerpass erreicht man am besten mit dem Linienbus. Wir empfehlen, das Auto in St. Zyprian in der Nähe des Hotels Cyprianerhof abzustellen. Vom Parkplatz am Nigerpass (1650 m) zweigt ein Forstweg (M 1 und 7) in Richtung Baumannschwaige bzw. Haniger Schweige ab (Beschilderung)

und führt steil durch den Wald hinauf. Kurz vor der Baumannschwaige (1845 m) wird der Schwaigerbach überquert. Im Schatten des Fichtenwaldes steigt man immer der M 7 folgend bis 2000 m hinauf. Dann wandert man fast eben über ausgedehnte Bergwiesen unterhalb der Laurinswand und der Vajolettürme und genießt den schönen Ausblick ins Tierser Tal. Durch kurze Waldabschnitte und Wiesenhänge geht es hinunter in die Mulde der Haniger Schweige (1908 m), wegen des köstlichen Kaiserschmarrns ein beliebtes Einkehrziel. Von hier kann man den gleichen Weg wieder zurückgehen oder nach Tiers absteigen und die Rundwanderung vollständig beenden. Kurz vor der Haniger Schweige führt ein Verbindungsweg durch den Wald zur Nigerpasstraße. Wir raten aber, die Alm zu durchwandern und dem Steig an der rechten Talseite in Richtung Norden zu folgen. Man erreicht den Angelbach und folgt dem Weg 7 bergab, weiter über einer kleinen Brücke kommt man zur Forstraße. Auf dieser bis zur Abzweigung des Wandersteiges 7 der rechts ab zur Plafötsch-Alm führt. Nach den Almhütten von Plafötsch kommt man zu einem Gitter (Straßensperre) und einem schönen Wegkreuz mit einer Bank zum Verweilen. Nun geht es bergab, immer auf M 7, zuerst zu den Wiesen hinunter zur Kehre Nr. 3 der Straße von St. Zyprian zum Nigerpass und erreicht bald den Cyprianerhof.



Fahrradtouren



Foto: IDM Südtirol/Alex Fitz

Andrian – Terlan – Radwanderung (Nr. 1)

Ausgangs- und Endpunkt:

Campingplatz Moosbauer

Streckenlänge: ca. 25 km

Höhenunterschied: ca. 25 m

Fahrzeit: ca. 2h

Wegbeschaffenheit: Asphalt

Kurzbeschreibung: leichte Radwanderung, teils den verkehrsfreien Etschdamm-Radweg entlang und teils über Straßen, Landwirtschaftswege mit etwas Verkehr durch die Äpfelplantagen (Mitte/Ende April Blütezeit!)

Mölten – Salten – Mountainbiketour (Nr. 8)

Ausgangs- und Endpunkt:

Campingplatz Moosbauer

Streckenlänge: über die Straße Terlan – Verschneid (Mölten) ca. 45 km; über Vilpian und Auffahrt mit der Seilbahn nach Mölten ca. 57 km.

Höhenunterschied: über die Straße Terlan – Verschneid 1135 m, über Vilpian und Auffahrt mit der Seilbahn nach Mölten.

Fahrzeit: 5 ½ bzw. 4 h

Wegbeschaffenheit: teils Schotterweg, großteils Asphaltwege

Foto: IDM Südtirol/Daniel Geiger



Kurzbeschreibung: schöne, mittelschwere Mountainbike-Tour durch Wiesen und Wälder mit lang anhaltenden Steigungen, nur für Trainierte; großteils mit wenig und teils mit keinem Verkehr.

Regglberg Rennrad Tour (Nr. 17)

Ausgangs- und Endpunkt:

Campingplatz Moosbauer

Streckenlänge: ca. 100 km

Höhenunterschied: ca. 1270 m

Fahrzeit: ca. 4 ½ h

Kurzbeschreibung: Von Bozen über den Etschradweg Richtung Süden bis nach Auer, von dort aus Richtung

Fleimstal (Cavalese) über die Verkehrsstraße hinauf (stetige Steigung von ca. 5 – 10 %), nach ca. 7 km links abbiegen und hinauf – bei einer Steigung von teilweise über 10 % - nach Aldein (1.220 m), mit abwechselnder Steigung weiter nach Weißenstein (bekannter Wallfahrtsort), dann mit abwechselnder Steigung und Gefälle hinüber nach Deutschnofen, von dort über das Egental hinunter nach Bozen.

Foto: IDM Südtirol/Daniel Geiger



Schlechtwetterprogramm mit Kindern



Foto: Acquarena, Brixen

Schwimmen

Hallenbad Bozen

MO-FR 16:30 bis 21 Uhr, SA 14-21 Uhr, SO und Feiertage 9-21 Uhr,

Erlebnisbad Aquarena Brixen

MO-SO 9-22 Uhr

Erlebnisbad Naturns

MO-FR 15-21.30 Uhr, SA 10-21 Uhr, SO 10-19.30 Uhr, Dienstag Ruhetag



Foto: Südtiroler Archäologiemuseum/Ochsenreiter

Otzi Museum: besuchen Sie den ältesten Südtiroler im Archäologiemuseum in Bozen und erfahren Sie alles über sein Leben, seinen Tod und seine „Wiederkehr“.



Foto: Südtiroler Archäologiemuseum/Ochsenreiter

Museen

Naturkundemuseum Bozen: auf einer Gesamtfläche von etwa 1.000 m² wird Südtirols Landschafts- und Naturgeschichte gezeigt. Der Weg durch die Ausstellung entspricht einer Wanderung durch die Zeit. Modelle, Dioramen, Experimente und Multimedia-Stationen geben Einblicke in Südtirols Erdgeschichte, in die Entstehung und Entwicklung der Lebensräume. Im Erdgeschoss werden laufend interessante Wechselausstellungen wie Spinnen, Reptilien u.a. gezeigt.



Foto: Salewa Cube

Indoor Kletterwand

Ropeless, Bozen Süd, Nähe OBI: klettern ohne Seil für Jung und Alt. MO-DO 12-23 Uhr, FR 12-21 Uhr, SA+SO 10-20 Uhr

Salewa Kletterhalle, Bozen Süd: Das Outdoor-Fachgeschäft bietet neben Shopping und Restaurant eine Kletterhalle mit und ohne Betreuung. 10-19 Uhr Sonntag geschlossen.

Indoor Spielplätze

Raffiner Orchideenwelt in Gargazon: Während Mami und Papi sich an der Schönheit und Vielfältigkeit der Orchideen erfreuen, können sich die Kids auf Erlebnispfaden und Indoor-Spielbereichen austoben. Bar und Restaurant sind auch vorhanden. Täglich von 9-19 Uhr geöffnet. An der

Rezeption erhalten Sie einen 10%- Rabattgutschein.

Easy Jump – Trampolinpark, Auer: Mit 30 Trampolinen und verschiedenen Attraktionen ist für Jung und Alt der Spaß garantiert! Alles, was man zum Springen braucht, sind bequeme Kleidung und spezielle Trampolinsocken, welche man an der Kasse bekommt. Mo, Mi und, Do 14.00 – 21.00 Uhr; Fr 14.00 – 22.00 Uhr; Sa 10.00 -22.00 Uhr; Sonn und Feiertage 10.00 – 21.00 Uhr; Dienstags geschlossen Telefon 339 5796650 E-mail info@easyjump.it



Sehenswertes

Eisenbahnwelt in Rabland: Die größte digitale Modelleisenbahnanlage von ganz Italien befindet sich in Südtirol! In Rabland, nur ca. 10 km vom Zentrum Merans entfernt, finden Eisenbahnfreunde ein kleines Paradies vor. Auf einer Ausstellungsfläche von 1.000 m² befinden sich zwei Anlagen mit insgesamt 800 m Schienen, 70 Zügen, 400 Fahrzeugen und 12.000 Figuren. 10-17 Uhr, Samstag geschlossen.

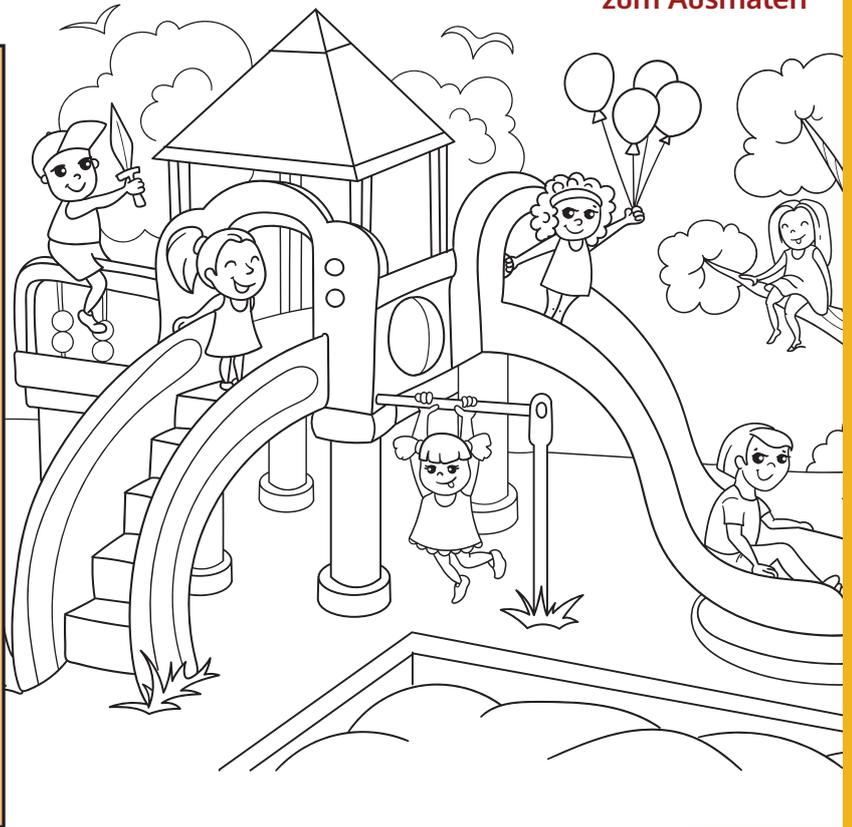
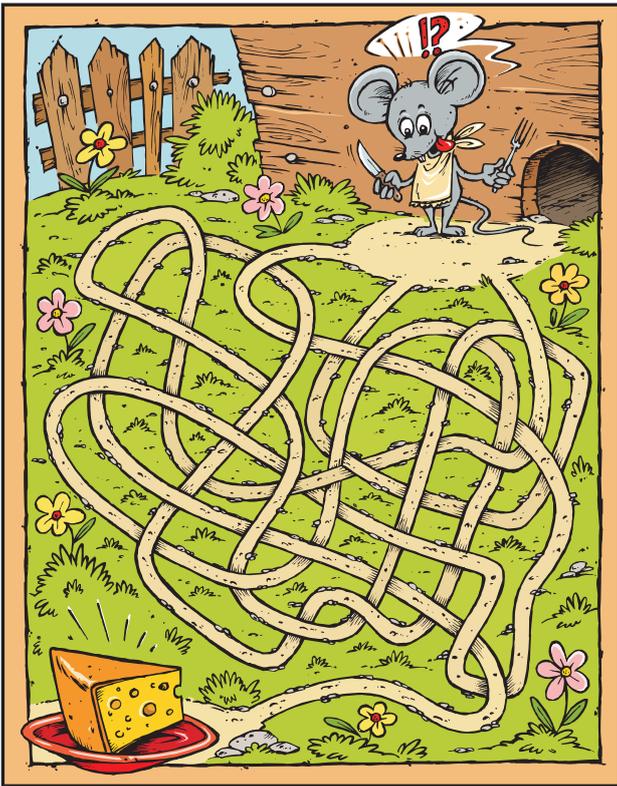
Bergwerke

Einmal in die Tiefen eines Stollen abtauchen ist schon ein besonderes Abenteuer. Dies können Sie z.B. im **Bergwerk in Villanders.** Dieses Bergwerk war im Mittelalter eines der bedeutenden Bergwerke Tirols. Führungen am Dienstag und Donnerstag um 10.30 und 14.30 Uhr und am Sonntag um 10.30 Uhr



spiel und spass für die kids

zum Ausmalen



Welcher Weg führt die Maus zum Käse?

Rechenrätsel

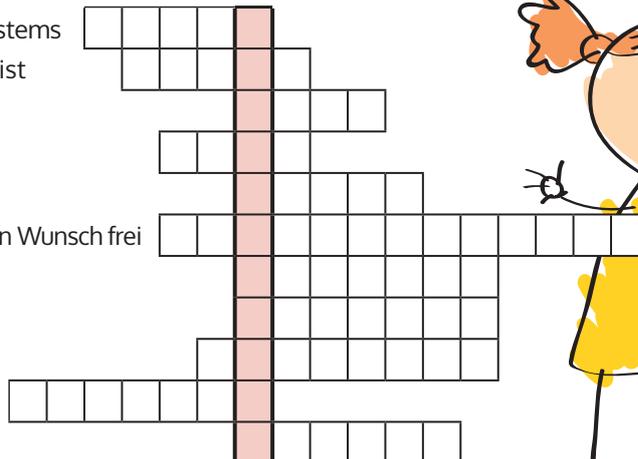
Ergänze die fehlenden Rechenzeichen (nur + und - einsetzen)

$9 \square 8 \square 4 = 21 \quad 31 \square 9 \square 5 = 17$

$1 \square 9 \square 8 = 0 \quad 19 \square 3 \square 1 = 21$

ratespass rund um sonne & sterne...

- altrömische Göttin + 2. Planet des Sonnensystems
- der letzte Planet, der jetzt kein Planet mehr ist
- der Planet, wo wir leben
- leckerer Schokoriegel mit Karamell
- bei Tag und bei ..
- zieht sie nachts am Himmel vorbei, hast du einen Wunsch frei
- es gibt den Südpol und den ...
- Sterne sieht man nur im ...
- wann ist die Nacht am hellsten?
- größter Planet
- Ihr seid in Südtirol in ...



Ausflüge mit Hunden



Betreuung

Dog Residence Terlan: bietet auch stundenweise Betreuung an, damit Herrchen und Frauchen auch mal ohne tierische Begleitung ausgehen können. Oder mit Übernachtung in Hundelogen mit Bodenheizung. Eine Spielwiese bietet Auslauf und das Schwimmbad für Hund und Halter kann stündlich gemietet werden. Stündliche Betreuung täglich von 9-19 Uhr.

Tel: 0039 344 2559 659,

www.dogresidence-neuhauser.it

Schwimmen

Montiggler Seen: die beiden Montiggler Seen in Eppan liegen mitten im Wald und können umwandert werden. An zahlreichen Stellen ist das Wasser leicht zugänglich für Mensch und Hund. Achtung! Einzelne Stellen sind für Hunde verboten, dort ist es auch ausgeschildert. Wo kein Schild steht... rein ins kühle Nass!

Auslaufzonen

in Bozen: es gibt 25 Hunderauslaufzonen verschiedener Größen, die größten haben wir hier für Sie aufgelistet. Einen Stadtplan mit eingezeichneten Hunderauslaufzonen erhalten Sie an der Rezeption.

- Bari-Straße - neben Semirurali Park (480 qm)
- Genua-Straße (Rollschuh-Eislaufbahn) (680 qm)
- Rechtes Eisackufer (2000 qm)
- Trienter Straße (2000 qm)
- Europapark (400 qm)

Außerhalb Bozen:

- Eppan Gand, am Fuße der Mendelpassstraße, Kreuzung Oberplanitzing
- Lana, Brandiswaa Weg, mit Erfrischungsmöglichkeit im Fluss

Einkaufen für Hunde

Zoomarket / Altstadt Bozen:

Vintler Galerie, Tel. 0471 981809

Dogat / Bozen Süd:

im Einkaufszentrum Twenty, Tel. 0471 981809

L'Isola dei Tesori / Bozen:

Drususallee 165, Tel. 0471 502074

- Grünfläche am linken Talferufer zwischen Museon - Alpini-Wassermauer (10.000 qm)
- Rom Brücke (1000 qm)
- Neubuchweg (430 qm)
- Roen-Straße Pompeipark (880 qm)
- Mignone Park (900 qm)
- Duca-d'Aosta-Allee (435 qm)
- Firmianpark (480 qm)
- Talferpromenade nördlich der Straßenmündung vom Talfergries (900 qm)
- Ortler-Straße (1260 qm)



Was Sie immer schon über **Südtirol** wissen wollten

Welches ist das Typische Südtiroler Frühstück?

Früher hieß das Frühstück in vielen Teilen Südtirols Vörmäs (Pustertal), oder Vörmes (Vinschgau und Burggrafenamt), oder Vormues (im Ötztal und außerhalb des Brenners). Der Begriff leitet sich von dem nordischen Begriff „mous“ ab, das so viel wie Hauptmahlzeit bedeutet. Somit war alles, was vor dem Mittagessen auf den Tisch kam, das „Vormus“.

Zum typischen Südtiroler Frühstück gehören heute einheimische Milchprodukte, hausgemachte Marmeladen, Bauernbrot und dazu Kaffee, Obstsäfte oder verschiedene Kräutertees.

Der Südtiroler isst im Allgemeinen wie der Italiener eher süße Speisen zum Frühstück, nur eventuell zu besonderen Anlässen oder an Sonntagen wenn ausgiebiger gefrühstückt wird gibt es mal ein gekochtes Ei oder Wurst und Käse.

Zu welchem Anlass trägt man Dirndl und / oder Lederhose?

Lederhosen sind vor allem im Alpenraum (Niederbayern, Oberbayern, Allgäu, Österreich, Südtirol) als Teil der alpenländischen Gebirgstracht, in zwei Varianten verbreitet. Als Kniebundhose und als kurze Lederhose. Traditionell wurden die kurzen Lederhosen bei der Arbeit und zur Jagd getragen. Die Kniebundhose wird hingegen für festliche Anlässe getragen, wodurch unter anderem auch die lauten Schnalz-Geräusche beim traditionellen Schuhplatteln ermöglicht werden.

Beim Dirndl handelt es sich um eine modische Abwandlung der traditionellen Tiroler Tracht. Das Dirndl ist eine passende Kleidung, die zu vielen Veranstaltungen getragen werden kann, allen voran bei Oktoberfesten, Volksfesten, aber auch zu Hochzeiten und weiteren feierlichen Anlässen. Die Törggellezeit in Südtirol ist auch eine

der vielen Gelegenheiten, bei denen man sich gern damit kleidet.

Die Art, wie die Schürzenschleife gebunden ist, sagt aus, ob das Mädchen noch „Jungfrau“ (an der Vorderseite in der Mitte), „in festen Händen“ (rechts), „noch zu haben“ (links) und oder „Witwe“ (auf der Rückseite mittig) ist.



Wieso ragt ein Kirchturm aus dem Reschensee?

Der etwa sechs Kilometer lange Reschensee ist besonders für seinen aus dem See ragenden Kirchturm bekannt. Der See kennzeichnet die gesamte Region Vinschgau. Unmittelbar am tiefblauen See liegen die Gemeinden Reschen und Graun.

Bis zum Jahre 1950 gab es hier drei Seen: den Reschensee, den Mittersee und den Haidersee. Als der Reschensee gestaut wurde, wurde die gesamte Ortschaft Graun sowie ein Teil des Dorfes Reschen im Seewasser versenkt und zahlreiche Häuser zerstört.



Foto: IDM Südtirol

Foto:DM Südtirol/Alex Filz



Lediglich der aus dem Wasser ragende Kirchturm erinnert heute noch an Alt-Graun. Zahlreiche Sagen und Erzählungen ranken sich um dieses Ereignis der Überflutung und rund um den Kirchturm.

Leben in Südtirols Naturparks wilde gefährliche Tiere?

Zurzeit ist der Braunbär wahrscheinlich das gefürchtetste Wildtier, welches sich in den Wäldern und Naturparks Südtirols aufhält. Vor allem durch das Reißen von Haustieren wie Schafe und Ziegen oder das Plündern von Bienenstöcken hat er an Beliebtheit in der Bevölkerung abgenommen. Bei einer Begegnung verhält er sich gegenüber dem Menschen eher scheu. Ein Braunbär ergreift meistens die Flucht, bevor der Mensch überhaupt merkt, dass ein Bär in der Nähe ist. Nur wenn sich Jungtiere in der Nähe befinden, kann ein Muttertier zum Angreifer werden. Seit kurzem haben sich auch wieder Wölfe in den Südtiroler Wäldern ange-

siedelt. Auch diese reagieren sehr scheu und suchen bei einer Begegnung mit dem Menschen das Weite. Nur Jungtiere, die auf Erkundungstour sind, könnten sich eventuell interessiert nähern. Die einheimischen Luchse können zwar im seltenen Fall für Haustiere, aber nicht für den Menschen gefährlich werden. Von den insgesamt acht heimischen Schlangenarten sind die drei Vipernarten giftig. Ein Biss der Apsisvipere, der Hornotter oder der Kreuzotter kann für den (gesunden) Menschen gefährlich, jedoch nicht lebensbedrohlich werden. Die Vipern sind eher scheu als angriffslustig und beißen im Allgemeinen nur zur Verteidigung zu. Von den Spinnen in Südtirol geht für den Menschen keinerlei Gefahr aus.

Was tun bei einer Begegnung mit Wolf oder Bär?

- Um eine Begegnung zu vermeiden, singen oder sprechen Sie beim Wandern oder machen Sie Geräusche z.B. mit einem Glöckchen am Rucksack oder an der Hundeleine.

- Geben Sie dem Tier die Chance sich zurückzuziehen
- Halten Sie sich fern von Jungtieren und verzichten Sie auf ein Erinnerungsfoto.
- Bei einer Begegnung bleiben Sie stehen, nähert sich Ihnen das Tier sprechen Sie es an, winken mit den Armen oder klatschen in die Hände. Stellt ein Bär sich auf, nimmt er nur Ihre Witterung auf. Nicht erschrecken. Kommt er Ihnen trotzdem nahe, ergeben Sie sich, lassen Sie sich auf den Boden fallen, Seitenlage oder Bauch nach unten, die Hände schützend im Nacken und warten Sie ab, bis das Tier verschwunden ist.
- Versuchen Sie niemals ein Tier zu berühren oder zu füttern.
- Laufen Sie niemals von einem Wolf oder Bär davon, er wird sie auf jeden Fall einholen, falls er das möchte.
- Nähern Sie sich nie einem fressenden Tier und versuchen Sie nicht ihm den Riss wegzunehmen.

ACHTUNG SPANNUNG!

Oder: Wie Südtirol zu dem wurde was es heute ist



Foto: IDM Südtirol/Max Lautenschläger

26. April 1915 –

Der Londoner Vertrag

Südtirols Geschichte, wie wir sie heute erleben, beginnt am 26. April 1915. Es regnete in Strömen und der Himmel war schon nachmittags trübgrau. Fast kein Südtiroler wusste Bescheid, dass an diesem Tag in London ihre Geschichte umgeschrieben wird. Mit einer einfachen Unterschrift erklären sich die Alliierten bereit Italien für deren Kriegseintritt auf Seiten der Alliierten Südtirol zu „schenken“. Politisch ein regulärer Akt, menschlich einer mit Folgen bis heute.

1921 – Der Faschismus erstarkt

Drei Jahre seit Kriegsende. Südtirol hat seine neue Identität noch nicht einmal richtig verstanden, da beginnt das Grauen. Am 24. April 1921 schießen Faschisten in einen Trachtenfestzug, der Lehrer Franz Inner-

hofer aus Marling wird getötet, 50 Menschen verwundet. Jetzt war klar, was die Faschisten unter ihrem Führer Benito Mussolini und dessen Federführer Ettore Tolomei vorhatten; es gab drei konkrete Programme: die Entnationalisierung der Südtiroler, Massenansiedlung von Italienern und Aussiedlung der Südtiroler. Die deutsche Sprache wurde verboten! Aus allen Schulen, aus dem öffentlichen Leben verbannt. Alle Orts- und Flurnamen, Vor- und viele Familiennamen wurden italienisiert. Deutsche Vereine und Verbände wurden verboten und deren Vermögen geraubt. Die Zeiten standen schlecht. Doch der Widerstand formierte sich im Untergrund. Die deutschen Geheimschulen, Katakombenschulen, lassen noch heute erahnen was mutige Menschen zustande bringen, wenn sie an eine Sache glauben. Sie

waren über das ganze Land verteilt und noch der einzige Kontakt zur deutschen Kultur. In der Industriezone in Bozen, wo 3 Millionen Quadratmeter Grund von den Bauern enteignet wurden, 50.000 Obstbäume und Tausende von Edelreben unmittelbar vor der Ernte vernichtet, schaffte die italienische Regierung Platz für 56.000 Italiener. Für Arbeit und ein neues Heim. Doch auch damit ging die Rechnung nicht auf. Die Südtiroler ließen sich nicht unterkriegen. Dann jedoch sah man plötzlich eine Chance, die das Problem Südtirol und deren deutschsprachigen Einwohner für immer aus der Welt schaffen würde. Der 2. Weltkrieg rückte näher...

1939 – Die Option, der Riss quer durch Südtirol

Und jetzt die Möglichkeit für Mussolini reinen Tisch zu machen. Die



Südtiroler sollen sich entscheiden: entweder sie nehmen die deutsche Staatsbürgerschaft an und wandern aus, irgendwo nach Galizien oder Polen, oder sie bleiben hier und werden „richtige“ Italiener. Unmissverständlich wurde darauf hingewiesen, dass dann keine Rücksicht mehr auf ihr Volkstum genommen wird! 6 Monate Zeit zu überlegen. Der 31. Dezember 1939 war Stichtag! Gehen oder Bleiben! Diese 6 Monate waren geprägt von Propaganda, Drohungen, Versprechungen, Lügen, Hass und Zweifel. Die Kluft riss Gräben quer durch die Dörfer und mitten durch die Familien. Etwa 85% der Südtiroler Bevölkerung entschieden sich für die Umsiedlung ins Reich, womit weder die italienischen Faschisten noch Hitler gerechnet hatten. Tatsächlich ausgewandert sind bis zum Sturz des Diktators Mussolini nur einige tausend Familien.

1946 – Das Pariser Abkommen, ein Neuanfang?

Der Krieg ist vorbei und die Pariser Friedenskonferenz stellt die Weichen

für die Zukunft. Österreich ist als Verliererstaat in der Verhandlungsposition zu schwach um Südtirol zurück zu holen. Außenminister Karl Gruber erkämpft einen Vertrag mit seinem italienischen Amtskollegen Alcide de Gaspari. In dem Abkommen werden Autonomierechte für eine Selbstverwaltung und Gesetzgebung in Südtirol eingeräumt. Auch das deutschsprachige Schulwesen wurde darin garantiert. Österreich wurde als Schutzmacht anerkannt. Sollte das reichen?

1948 – Das 1. Autonomiestatut

Das erste Autonomiestatut tritt in Kraft! Auf dem Papier! In Wirklichkeit beginnt eine Verzögerungs- und Verschleierungstaktik der italienischen Regierung. Wichtige Punkte des Vertrages werden ignoriert oder einfach nicht umgesetzt. Es kommt so weit, dass die österreichische Regierung eine offizielle Beschwerde nach Rom übermittelt. Italien erklärt sich daraufhin zu unverbindlichen „Gesprächen“ bereit. Aber auch dann bewegte sich nichts.

1957 – Schloss Sigmundskron

Die Spannungen nehmen zu. Rom will in Bozen einen neuen Stadtteil mit 5000 Wohnungen errichten. Ein neuer Anlauf für die Italienisierung? Es kommt zum ersten großen Massenprotest in Südtirol. 35.000 Südtiroler versammeln sich auf Schloss Sigmundskron um die vertraglich festgelegte Autonomie einzufordern. Diese wurde im Gruber-De Gasperi Abkommen 1946 auf die Region Trentino-Südtirol festgelegt – somit zu Gunsten einer deutlichen Mehrheit der italienischsprachigen Bevölkerung. Seite an Seite standen die Südtiroler unter ihrem Landesvater Silvius Magnago zwischen den Burgmauern und proklamierten das „Los von Trient!“, forderten somit endlich eine eigene Autonomie für Südtirol. Und... es bewegt sich nichts!

1960 – Die UNO wird eingeschaltet

Die Südtirolfrage wird mit Hilfe Österreichs auf die Tagesordnung der UNO-Vollversammlung gesetzt. Durch wiederholten Druck von dieser höchsten Instanz wird...

1961 – Die 19er Kommission

eine eigene Kommission (19er Kommission) ernannt – mit der Aufgabe die Südtirolfrage unter allen Gesichtspunkten zu studieren und der Regierung in Rom Vorschläge zu unterbreiten. Sie setzt sich aus 7 Südtirolern, 1 Ladiner und 11 Italiener zusammen. Einigen Südtirolern ging dies anscheinend alles zu langsam oder sie sahen von Beginn an kein Ende der Verhandlungen. Dies führte zu einem der schwierigsten Momente in der Südtiroler Geschichte. Alles Erreichte und alles noch in Aussicht Stehende begann am 11. Juni 1961 extrem zu bröckeln.

11. Juni 1961 - Die Feuernacht

Unter dem Namen BAS (Befreiungsausschuss Südtirol) formierte sich eine Gruppe Menschen, die keine andere Wahl sahen, als ihre Forderung auch mit Gewalt umzusetzen. Schon Ende der 50er Jahre begannen Anschläge auf Strommasten und Statuen, Symbole des italienischen Staates und dessen Einfluss. Am 11. Juni 1961 gipfelte dies alles in der Feuernacht, 47 Elektromasten wurden in einer Nacht in die Luft gesprengt. Die Zeit nachher bis 1969 war geprägt von Geheimdienstaktionen, Verhaftungen, Folterungen und auch Todesfälle. Südtirol wurde urplötzlich durch die Attentate in das Licht der internationalen Öffentlichkeit gedrängt. Von innen nach außen gestülpt. Die Historiker streiten sich noch heute, ob dies den Autonomieverhandlungen geholfen oder geschadet hat. Tatsache ist, dass es die Verzweiflung und nackte Angst war, die die Menschen zu solchen Taten gedrängt hat und das dies nie vergessen werden sollte, wenn Diskussionen darüber geführt werden.

22. November 1969 – Die Paketschlacht in Meran

1964 legte die 19er-Kommission ihre Vorschläge vor. Diese wurden als das „Paket“ bezeichnet. Nach weiteren zähen Verhandlungen um die Details, auch zwischen Italien und Österreich mit mehreren brisanten Momenten, musste dieses erzielte Ergebnis nun von der Südtiroler Volkspartei bei deren Landesversammlung gutgeheißen werden. Die Debatte dauerte



Foto: IDM Südtirol/Frieder Blickle

12 Stunden. Der Ausgang war nicht weniger spektakulär. Die Paketbefürworter setzen sich mit 583 (52,8%) Stimmen gegenüber den Paketgegnern durch, die 492 Stimmen (44,6%) erreichen.

1972 – Das zweite Autonomiestatut

Nun beginnt für viele eine neue Zeitrechnung. Das 2. Autonomiestatut tritt in Kraft! Diesmal mit einem so genannten Operationskalender, der dafür Sorge tragen soll, dass die beschlossenen Maßnahmen auch umgesetzt werden. Erst dann will sich Österreich bereit erklären, den vor der UNO 1960 begonnenen „Streit über die Durchführung des Pariser Abkommens“ als beendet zu betrachten. Als Zeitplan bis zur Umsetzung wird 1974 festgeschrieben. Eine 6er-Kommission bearbeitet die Befugnisse des Landes, die 12er-Kommission die der Region Trentino-Südtirol. Doch die Mühlen mahlen langsam. Erst 1992! waren alle Punkte erfüllt und der Weg nun frei für ein weiteres historisches Datum:

11. Juni 1992 – Die Streitbeilegung

An diesem Tag wird mit der Abgabe der Streitbeilegungserklärung der formelle Abschluss der Südtirol-Verhandlungen vollzogen. Österreich zog seine Klage bei der UNO zurück. Das Südtiroler Autonomiemodell ist ein lebendes Zeugnis von Hartnäckigkeit, Verzweiflung, Hoffnung, Stolz, Kompromisse und noch vieles mehr. Auch heute noch gibt es viele Stimmen, die

sich andere Wege in die Zukunft gewünscht hätten. Auch heute noch gibt es Menschen, die zurück nach Österreich möchten, andere, die diese Diskussionen nicht mehr hören können. Mittlerweile spielt sich aber eine ganz andere Diskussion an ganz anderen Orten ab. Ausgetragen von Menschen, die gar nicht in unserem Land leben. In den 90iger Jahren steigt das Interesse außerhalb von Südtirol für unsere Autonomie-Lösung. Vor allem für die Sprachminderheiten im ehemaligen Ostblock scheint unsere Autonomie eine friedliche Lösung zu sein. Mittlerweile hat sogar der Dalai Lama des Öfteren unser Land besucht um die Autonomie zu studieren, eine Lösung für Tibet? Wenn wir von den Landkarten absehen, wo die staatlichen Grenzen nach Linien gezogen sind und auf die Menschen schauen, die in einem Staat leben, erkennen wir, wie viele Menschen auf dieser Welt eine Minderheit sind! Die Kriege und Machtansprüche der Vergangenheit haben dafür gesorgt. Unsere Autonomie mag nicht perfekt sein, sie mag auch nicht allen gefallen, für viele Menschen aber ist Südtirol ein gelobtes Land. Dieser Kurzausschnitt soll Appetit auf mehr machen und Lust darauf unser Land auch geschichtlich kennen zu lernen. Ich habe ihn aus Liebe zu meiner Heimat geschrieben. Inhaltliche Fehler und/oder Unvollständigkeiten gehen voll auf meine Kappe.

Klaus Egger Bozen, Jänner 2006

Klima- neutralität

Seit 2016 dürfen wir uns ein „100% klimaneutrales Unternehmen“ nennen. Das heißt, dass wir in einem ersten Schritt unseren sogenannten CO₂ Fußabdruck erheben und ihn durch gezielte Maßnahmen kontinuierlich reduzieren. Doch trotz der Bemühungen wird es immer einen Rest an CO₂ Emissionen geben die wir als Unternehmen verursachen. CO₂ Emissionen die den Klimawandel weiter begünstigen. Dabei spielt nicht nur die Energie eine Rolle. Auch auf welchem Papier wir drucken, der Einsatz von Reinigungsmittel, die Art der Speisen im Shop und Restaurant; all dies gemeinsam erzeugt unseren CO₂-Fußabdruck. Um „klimaneutral“ wirtschaften zu können, müssen wir diesen Grundstock ausgleichen. Dies geschieht durch sogenannte Kompensationsprojekte, Klimaschutzprojekte weltweit. Wir arbeiten hierbei mit myclimate zusammen. Eine weltweit anerkannte Stiftung in der Schweiz, die die Hochwertigkeit und Qualität der Kompensationsprojekte überwacht. So können wir jährlich unseren Beitrag leisten um aktiv gegen den Klimawandel einzustehen.

Des Weiteren bieten wir auch unseren Gästen an (frei nach dem Motto: Nichts muss, alles darf) ihre An- und Abreise klimaneutral zu gestalten. Dazu gibt es auf unserer Webseite ein einfaches Berechnungstool wo ersichtlich wird, wie viel CO₂ die Anfahrt zum Moosbauer verursacht. Mit ein paar Klicks kann die Kompensation direkt über myclimate gemacht werden.



Buchtipp



Zwei Jahre intensiver Zusammenarbeit zwischen dem Sternekoch Herbert Hintner und dem Terra Institute bilden sich in sensationellen Bildern, informativen Texten zur Nachhaltigkeitsbilanz von Lebensmitteln sowie Handlungstipps für eine gesunde Küche ab: das Buch „Kochen kann verändern“ ist 2017 im Folio Verlag erschienen! Wir freuen uns sehr!

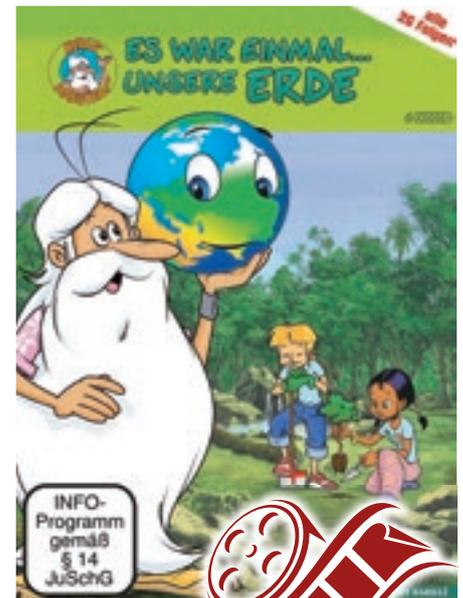
Ziel des Buches

Ziel des Buchs ist es, das Thema Nachhaltigkeit in die Haushalte zu bringen sowie zum Nachdenken, zum Umdenken und zu einem neuen Kauf- und Konsumverhalten einzuladen. Mit den täglichen Kaufentscheidungen für oder gegen ein bestimmtes Lebensmittel können wir beeinflussen, wen wir in welcher Form unterstützen und welche Werte wir fördern. Kochen steht am Ende einer der wichtigsten Produktionsketten der globalen Gesellschaft und hat einen erheblichen Einfluss auf die Entwicklung unseres Planeten. Eine nachhaltige Küche ist nicht nur für das Klima gut, sondern trägt auch zu mehr sozialer Gerechtigkeit, fairen Wirtschaftsbeziehungen und gesunder, hoher Lebensqualität bei.

Um Sie dabei zu unterstützen, ökologische und soziale Nachhaltigkeit in Ihre Ernährung und Küche zu integrieren, haben wir sieben Bereiche definiert, mithilfe derer Sie Ihre Ernährungsgewohnheiten hinterfragen können:

- o Herkunft, Regionalität und Saisonalität
- o Gesundheit
- o Nachhaltige Landwirtschaft
- o Öko-Effektivität und Kreislaufwirtschaft
- o Vielfalt und Diversität
- o Soziale Gerechtigkeit und faire Preise
- o Ressourcenverbrauch und Klimaschutz

ISBN978-3-85256-731-0



FILMTIPPS FÜR UNSERE ERDE

Nachhaltige Kinderdokureihe: „Es war einmal ... unsere Erde“ ist eine französische Zeichentrickserie, die 2008 entstand und zu einer Reihe von Serien mit dem Titel „Es war einmal ...“ gehört. Es geht um ökologische Herausforderungen die kindgerecht, aber auch für Erwachsene sehr interessant, erklärt werden.